**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal szkoleniowych w celu organizacji szkolenia wprowadzającego dla nowych członków sieci Eurodesk Polska.

# CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi szkoleniowe, gastronomiczne i hotelarskie w Warszawie.

**Termin świadczenia usługi: 11-14 czerwca 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 30 osób.**

# ZAKWATEROWANIE

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników seminarium**:** zgodnie
z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 11-14 czerwca 2019 r. (trzy doby)** – 15 pokoi dwuosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

# WYŻYWIENIE

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników szkoenia. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Niżej wymienione rodzaje posiłków są wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Obiady w dniach 11-14 czerwca 2019 r.** dla 34 osób, którego menu powinno uwzględniać:

zupę, danie główne, dodatek skrobiowy, surówkę, kompot.

1. **Kolacja w dniu 12 czerwca 2019 r.** dla 34 osób, której menu powinno uwzględniać:

półmiski wędlin, półmiski serów, sałatka na bazie świeżych sałat, pieczywo, masło, kawa, herbata. Do tego danie gorące: np. krokiety z pieczarkami, z mięsem, pierożki opiekane.

1. **Przerwy kawowe w dniach 11-14 czerwca 2019 r.** dla 34 osób, której menu powinno uwzględniać:

kawa, herbata, dodatki, woda, soki, ciasteczka deserowe.

1. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
2. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
3. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem.

# SALE SZKOLENIOWE

1. Każda z sal powinna wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, przedłużacz**,** flipchart/whiteboard, mazaki, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego jest wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala komputerowa w dniach 11-13 czerwca 2019 r.: 30 stanowisk komputerowych, rzutnik.

1. **Sala szkoleniowa w dniach 11-14 czerwca 2019 r.:** dla 35 osób w ustawieniu teatralnym.

# INFORMACJE DODATKOWE

1. Do 14 dni przed szkoleniem, tj. do 28 maja, Zamawiający ma możliwość zrezygnowania z wykonania usługi bez ponoszenia kosztów.
2. Po upływie ww. terminu Zamawiający ma prawo do rezygnacji z nie więcej niż 10 % wartości zamówionych świadczeń w terminie do 7 dni przed wydarzeniem, tj. do 4 czerwca.
3. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty: propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;

# CZĘŚĆ KALKULACYJNA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **11/06/2019** | **12/06/2019** | **13/06/2019** | **14/06/2019** |
| 1. pokój dwuosobowy | 15 | 15 | 15 | - | 45 |
| 2. obiad | 34 | 34 | 34 | 34 | 136 |
| 3. kolacja | - | 34 | - | - | 34 |
| 4. przerwa kawowa  | 34 | - | - | 34 | 68 |
| 5. przerwa kawowa z 1 uzupełnieniem | - | 34 | 34 | - | 68 |
| 6. sala komputerowa (30 stanowisk) | 1 | 1 | 1 | - | 3 |
| 7. sala szkoleniowa (35 osób) | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |